

## Weißwein-Soße

### Für zwei Personen

2 Schalotten	2 EL Butter	20 g kalte Butter
250 ml Weißwein	125 ml Prosecco	130 ml Sahne
25 g weiße Schokolade	Salz	Pfeffer

Schalotten schälen, grob schneiden und in einer Sauteuse in etwas Butter glasig schwenken. Mit dem Weißwein und Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und der weißen Schokolade abschmecken. Durch ein Sieb seihen.

Gegebenenfalls noch etwas reduzieren und vor dem Servieren die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen.

Alexander Kumptner am 02. März 2022